ÉTIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

GUIDE POUR LES ENTREPRISES DU LUXEMBOURG

Service de la sécurité alimentaire

2014

LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la santé

ETIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES – GUIDE POUR LES ENTREPRISES DU LUXEMBOURG

INTRODUCTION

Le 25 Octobre 2011, le nouvel règlement (EU) 1169/2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (aussi connu sous le nom INCO) a été adopté par le Parlement et le Conseil et est entré en vigueur le 12 Décembre 2011. Ce nouveau règlement regroupe deux directives en dans seul règlement, à savoir la Directive 2000/13/CE sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard et la directive 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Ce nouvel règlement horizontale s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire ainsi qu'à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, dont celles destinées à être livrées à des collectivités ou servies par ces dernières. L'objectif du règlement consiste en premier lieu à « assurer un niveau élevé de protection des consommateurs en matière d'information sur les denrées alimentaires […] tout en veillant au bon fonctionnement du marché intérieur. »[1] Les dispositions du présent règlement seront applicables dès le 13 Décembre 2014.

Un changement important qu'apporte le nouveau règlement sur l'étiquetage, est la déclaration obligatoire des allergènes. Cette nouvelle disposition vise à mieux informer et protéger les consommateurs souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

L'ensemble de la législation concernant l'étiquetage de base au niveau national tant qu'au niveau européen est rassemblé dans ce recueil de législation alimentaire édité par le Service de la sécurité alimentaire. Ce recueil ne reprend pas l'étiquetage lié à des secteurs spécifiques tels que les produits de viandes, les produits laitiers, les compléments alimentaires, etc.

Ce recueil vise à aider les établissements alimentaires dans l'élaboration d'un étiquetage correct des denrées alimentaires.

Pour plus de renseignements sur ce guide ou tout autre aspect lié à l'étiquetage, veuillez-vous adresser au :

Ministère de la santé
Direction de la santé
Service de la sécurité alimentaire
9, avenue Victor Hugo
L-1750 Luxembourg

Tél : 247 75620
Fax : 27 47 80 68
Email : secualim@ms.etat.lu

[1] Récital 9 du Règlement 1169/2011

Table des matières

INTRODUCTION 2
1. RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES 6
1.1. Références Législatives 6
1.2. Changements Principaux au Premier Coup d'Oeil 8
2. CHAMP D'APPLICATION 9
3. DISPOSITIONS GENERALES 9
3.1. Pratiques Loyales 9
3.2. Responsabilités 9
3.3. Définitions 10
4. MENTIONS OBLIGATOIRES 14
4.1. Dénomination de la Denrée Alimentaire et Mentions Particulières – Article 17 15
4.2. La Liste des Ingrédients – Article 18 18
4.3. Indication Quantitative des Ingrédients (Quid) – Article 22 21
4.4 Déclaration des Allergènes – Article 21 23
4.4.1. Changements Principaux 23
4.4.2. Declaration des Allèrgenes - Produits Préemballés 25
4.4.3. Declaration des Allèrgenes - Produits Non Préemballés 29
4.5. Quantité Nette – Article 23 31
4.6. Date de Durabilité Minimale Ou la Date Limite de Consommation – Article 24 33
4.7. Conditions Particulières de Conservations ou d'Utilisation – Article 25 34
4.8. Mode d'Emploi – Article 27 34
4.9. Langue – Article 15 34
4.10. Titre Alcoolmétrique – Article 28 34
4.11. Présentation des Mentions Obligatoires – Article 13 35
4.12. Mentions Obligatoires Complementaires 35
5. PAYS D'ORIGINE 37
5.1. Article 26 37
5.2. Article 39 40
6. DECLARATION NUTRITIONNELLE 41
6.1. Article 29 – Lien avec d'Autres Actes Législatifs 41
6.2. Article 30 - Contenu 43
6.3. Article 31 – Calcul 46

6.4. Article 32 – Expression pour 100 g ou 100 ml 47
6.5. Article 33 – Expression par Portion ou par Unité de Consommation 47
6.6. Article 34 – Présentation 48
6.7. Formes d'Expression 50
6.7.1. Champ Visuel Principal 50
6.7.2. Tous Les Champs Visuel.....50
7. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE.....52
7.1. Domaine d'Application 52
7.2. Application 52
7.3. Conditions Générales.....52
7.4. Allégations Nutritionnelles 52
7.5. Allégations de Santé 53
7.6. Tromperies.....54

Tableau 1: Aperçu des changements.....8
Tableau 2: mentions obligatoires.....14
Tableau 3: ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie.....20
Tableau 4: 14 allergènes.....24
Tableau 5: définition de la hauteur de x.....35
Tableau 6: denrées alimentaires exempts de la déclaration nutritionnelle.....42
Tableau 7: valeurs nutritionnelles pour vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés.....44
Tableau 8: coefficients de conversion.....46
Tableau 9: Expression et présentation de la déclaration nutritionnelle.....49
Tableau 10: Allégations nutritionnelles autorisées.....53

STATUT LÉGALE DU GUIDE

Ce guide a été élaboré afin de fournir des conseils pratiques sur l'étiquetage. Comme ce guide n'est qu'à titre informatif, vous n'êtes pas tenus par la loi de suivre les recommandations qui y figurent.

Ce guide donne des conseils sur :

- Les obligations légales du Règlement UE (n° 1169/2011) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Les allégations nutritionnelles et de santé (1924/2008)

1. RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES

1.1. RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES

La législation sur laquelle se base ce chapitre est :

- Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission; ci-après Règlement UE N° 1169/2011

- Le règlement (CE) n°41/2009 du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

- Le règlement (CE) n° 415/2009 du 20 mars 2009 modifiant la directive 2007/68/CE modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

Les textes nationaux suivants seront abrogés par le règlement (UE) n° 1169/2011 :

- le règlement grand-ducal du 8 avril 1991 relatif aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire,

- le règlement ministériel du 21 avril 1992 concernant l'étiquetage des arômes destinés à être vendus au consommateur

- le règlement grand-ducal du 25 octobre 1996 relatif à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans le règlement grand-ducal modifié du 16 avril 1992 concernant l'étiquetage et la présentation de denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard,

- le règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard,

- le règlement grand-ducal du 14 avril 2003 concernant l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine

- le règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

- le règlement grand-ducal du 9 décembre 2004 modifiant le règlement grand-ducal du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

- le règlement grand-ducal du 10 septembre 2009 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 22 juin 1992 relatif à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires.

Les Directives suivantes seront abrogées dès le 13 décembre 2014 lorsque deviennent obligatoires les dispositions du Règlement 1169/2011 :

- **Directive 90/496/CEE sur l'étiquetage nutritionnel**
- **Directive 2000/13/CE sur l'étiquetage des denrées alimentaires**
- **Directive 87/250/CEE relative à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées**
- **Directive 79/112/CEE concernant l'étiquetage des denrées alimentaires**
- **Directive 2002/67/CE relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contentant de la quinine et de la caféine**
- **Règlement (CE) n° 608/2004 concernant l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols et/ou esters de phytostanol**
- **Directive 2008/5/CE relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE**

RÈGLEMENT (UE) 1169/2011 SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

1.2. CHANGEMENTS PRINCIPAUX AU PREMIER COUP D'ŒIL

DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

Les informations suivantes doivent obligatoirement figurer sur l'étiquetage :

- La dénomination de la denrée alimentaire
- La liste des ingrédients
- Nouveau — Tout ingrédient dérivé d'une substance provoquant des allergies ou des intolérances (cf. au verso pour plus d'informations)
  - Le nom de la substance ou du produit provoquant des allergies doit être mis en évidence dans la liste des ingrédients. P.ex. : ingrédients : farine de **blé**, **lait**, sucre, **noisettes**
- La quantité de certains ingrédients
  - Lorsqu'un ingrédient figure dans la dénomination de la denrée alimentaire, est mis en évidence sur l'étiquetage ou est essentiel pour caractériser le produit, la quantité de cet ingrédient doit être indiquée en % dans la dénomination de la denrée alimentaire ou à proximité immédiate ou dans la liste des ingrédients
- La quantité nette de la denrée alimentaire
- La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (pour les produits microbiologiquement très périssables)
- Les conditions particulières de conservation
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable du produit
- Le pays d'origine (obligatoire p.ex. pour la viande, les fruits et légumes)
- Le mode d'emploi si nécessaire
- Le titre alcoométrique pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool
- Nouveau — Une déclaration nutritionnelle, sous certaines conditions (obligatoire dès le 13 décembre 2016)

Nouveau

DENRÉES ALIMENTAIRES EN VRAC

Les denrées alimentaires non-préemballées doivent obligatoirement être accompagnées d'une déclaration des allergènes qui y sont présents.

- La déclaration des allergènes doit être précédée de l'intitulé « allergène(s)»
- Il n'est pas autorisé de mettre une affiche qui énumère tous les allergènes afin de s'assurer contre tout incident éventuel. Par contre, il faut indiquer tous les allergènes qui ont été intentionnellement ajoutés aux produits en question
- Les allergènes qui doivent être obligatoirement indiqués figurent sur le verso de cette fiche.

Les denrées alimentaires non-préemballées doivent obligatoirement être accompagnées d'une dénomination de vente

Tableau 1: Aperçu des changements

2. CHAMP D'APPLICATION

Le Règlement (EU) 1169/2011 s'applique à toutes les denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final, aux restaurants, établissements hospitaliers, cantines et autres collectivités similaires, ci-après dénommés « collectivités » ainsi qu'à leur présentation et à la publicité faite à leur égard.

3. DISPOSITIONS GENERALES

3.1. PRATIQUES LOYALES

Les informations sur les denrées alimentaires doivent être claires, précises et facilement compréhensibles par les consommateurs. Les informations sur les denrées alimentaires ne doivent pas induire en erreur le consommateur, notamment en ce qui concerne :

- les caractéristiques, particulièrement, la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine, le lieu de provenance le mode de fabrication ou d'obtention de la denrée alimentaire.
- L'attribution à la denrée alimentaire d'effets ou de qualités qu'elle ne possède pas. En outre ces effets ou qualités ne doivent pas suggérer que la denrée possède des caractéristiques particulières si toutes les autres denrées similaires possèdent les mêmes caractéristiques.
    - Par exemple, on ne peut pas dire qu'une eau minérale est 'sans sucre' puisque, toutes les eaux minérales sont 'sans sucres'.
- Il ne faut pas non plus suggérer au consommateur la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé si un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé a été remplacé par un composant ou un ingrédient et/ou nutriment différent, en d'autres mots un **substitut**.

3.2. RESPONSABILITÉS

Le responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant **sous le nom ou la raison social duquel** la denrée alimentaire est commercialisée. Si l'exploitant n'est pas établi dans l'Union alors l'importateur sur le marché de l'Union est le responsable des informations sur les denrées alimentaires.

L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires s'assure à ce que les informations sur les denrées alimentaires soient **exactes**.

Les exploitants du secteur alimentaire qui n'ont pas d'influence sur les informations sur les denrées alimentaires veillent toutefois à ne pas fournir des denrées alimentaires dont ils savent ou supposent que l'étiquetage n'est pas conforme.

Si l'exploitant **modifie** les informations sur l'étiquetage il doit veiller à ce que les changements n'induisent pas en erreur et il est dès lors responsable pour tous les changements effectués.

Pour ce qui est des responsabilités B2B (business to business), pour les produits qui ne sont pas destinés en tant que tel au consommateur final ni aux collectivités, les informations obligatoires doivent être fournies.

3.3. DÉFINITIONS

Denrée alimentaire

(ou «aliment») : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

Denrée alimentaire préemballée

L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Denrée alimentaire non-préemballée

Une denrée alimentaire

- Vendue en vrac
- Emballée sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou
- Préemballée en vue de sa vente immédiate

Additif alimentaire

Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi et non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.

Auxiliaire technologique

Toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi; volontairement utilisée dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation; et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance ou de ses dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini.

Allégation

Tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation, y compris une représentation sous forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, qu'elle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières.

Champ visuel

Toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue.

Champ visuel principal

Le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par le consommateur lors de l'achat et permettant à ces dernier d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature et, le cas échéant, de sa marque commerciale ; si un emballage comporte plusieurs champs visuels identiques, le champ visuel principal est celui choisi par l'exploitant du secteur alimentaire.

Collectivité

Tout établissement (y compris un véhicule ou un étal fixe ou mobile), tel qu'un restaurant, une cantine, une école, un hôpital ou un service de restauration, dans lequel, dans le cadre d'une activité professionnelle, des denrées alimentaires prêtes à être consommées par le consommateur final sont préparées.

Dénomination légale

La dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'État membre dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités.

Date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire

La date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

Date de limite de consommation

« à consommer jusqu'au » (date limite de consommation recommandée, date de péremption) la date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre. Après cette date, le produit n'est plus commercialisable.

Étiquetage

Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou singes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Étiquette

Toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrit, imprimé, poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci.

Ingrédient

Toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients.

Ingrédient primaire

Le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.

Ingrédient composé

Tout ingrédient lui-même élaboré à partir de plusieurs ingrédients.

Libre-service

Une mise en vente sans présence de personnel de service.

Nutriments

Les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux, ainsi que les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories.

Nanomatériaux manufacturés

tout matériaux produit intentionnellement présentant une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100nm ou moins, ou composé de parties fonctionnelles distinctes, soit internes, soit à la surface, sont beaucoup ont une ou plusieurs dimensions de l'ordre de 100 nm mais qui conservent des propriétés typiques de la nanoéchelle. Les propriétés typiques de la nanoéchelle comprennent :

- Les propriétés liées à la grande surface spécifique qui sont différentes de celles de la forme non nanotechnologique du même matériau ;

- Des propriétés physico-chimiques spécifiques qui sont différentes de celles de la forme non nanotechnologique du même matériau.

Structures encadrées

Les établissements servant une clientèle identifiée et connue à l'avance tels que les hôpitaux, maisons de soin pour personnes âgées, personnes malades, personnes handicapés, foyers de jour, crèches, maisons relais, cantines scolaires.

Technique de communication à distance

Tout moyen qui, sans présence physique et simultanée du fournisseur et du consommateur, peut être utilisé pour la conclusion du contrat entre ces parties.

Vente immédiate

La vente d'une denrée alimentaire qui est destinée à être vendue le jour suivant sa fabrication et qui n'est pas vendue en libre-service.

4. MENTIONS OBLIGATOIRES

Article 12.1
Pour toutes les denrées alimentaires, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont fournies et rendues facilement accessibles, conformément au présent règlement.

Les mentions obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit **apparent** de manière à être **facilement visibles**, **clairement lisibles** et, **si nécessaire indélébiles**. Ces informations obligatoires doivent figurer sur le préemballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci. Les principales obligations imposées par la règlementation lors de la vente de denrées alimentaires au consommateur final ou à des établissements comme les « restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements similaires » sont les suivantes :

a) La dénomination de la denrée alimentaire
b) La liste des ingrédients
c) Substances ou produits provoquant des allergies et énumérés à l'annexe II du Règlement 1169/2011
d) La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients (QUID)
e) La quantité nette de denrée alimentaire
f) La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
g) Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
h) Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire
i) Le pays d'origine ou le lieu de provenance (lorsqu'il est prévu à l'article 26)
j) Un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire
k) Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis
l) Une déclaration nutritionnelle

Tableau 2: mentions obligatoires

EXCEPTIONS

Certaines mentions obligatoires peuvent être omises dans les cas suivants :

- Dans le cas de bouteilles en verre destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui ne portent ni étiquette, ni bague, nie collerette, seules les mentions suivantes sont obligatoires :
  - la dénomination de la denrée alimentaire
  - les allergènes
  - la quantité nette
- Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm^2 seules les mentions suivantes sont obligatoires :
  - la dénomination de la denrée alimentaire
  - la déclaration des allergènes
  - la quantité nette
  - la date de durabilité
  - Les allergènes sont fournis par d'autres moyens ou sont mises à la disposition du consommateur à sa demande.

4.1. DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE ET MENTIONS PARTICULIÈRES DONT ELLE EST ASSORTIE – Article 17

Article 17

(1) La dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination est son nom usuel. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer.

(3) Dans des cas exceptionnels, la dénomination de la denrée alimentaire utilisée dans l'État membre de production n'est pas utilisée dans l'État membre de commercialisation lorsque la denrée qu'elle désigne dans l'État membre de production s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou sa fabrication, de la denrée connue sous cette dénomination dans l'État membre de commercialisation que le paragraphe 2 ne suffit pas à assurer, dans l'État membre de commercialisation, une information correcte du consommateur.

(4) Une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, une marque de commerce ou de fabrication ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

La dénomination de vente doit comporter ou être accompagnée d'une indication sur **l'état physique** dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou sur le **traitement spécifique** qu'elle a subi (par exemple : en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé) si l'absence de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.

Si une denrée alimentaire finie a été congelée avant la vente et par après est **vendue décongelée**, la dénomination de la denrée alimentaire doit être accompagnée de la mention « décongelée ».

Pour le point c) la preuve est à charge de 'établissement alimentaire.

Les denrées alimentaires traitées par **rayonnement ionisant** portent une des indications suivantes :

a) « irradié » ou « traité par rayonnement ionisants », et autres mentions prévues dans la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil

Si un composant normalement présent dans une denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, le **substitut** doit être clairement indiqué sur l'étiquetage, outre la liste des ingrédients :

a) À proximité immédiate du nom du nom du produit ; et
b) En utilisant un corps de caractère tel que la hauteur de x soit au moins égale à 75% de celle du nom du produit et avoir une hauteur minimale de 1,2 mm.

Si des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche contiennent des **protéines ajoutées,** y compris des protéines hydrolysées, provenant

d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.

Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes qui ont l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de **la présence d'eau ajoutée** si celle-ci représente davantage de 5% du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent pour les produits de la pêche et les préparations de ces produits.

Les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de pêche qui peuvent donner **l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson**, mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications suivantes :

En français : « viande reconstituée » ou « poisson reconstitué »

En allemand: « aus Fleischstücken zusammengefügt » ou « aus Fischstücken zusammengefügt »

N.B.
La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle qui est définie par les dispositions de l'Union européenne qui lui est applicable. A défaut de dispositions, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions réglementaires applicables au Luxembourg.

Ces dispositions réglementaires sont spécifiques par catégorie d'aliment par exemple produits laitiers, confiture, jus de fruits,…. La réglementation spécifique liée à ces catégories d'aliments est reprise dans un recueil émis par le service de la sécurité alimentaire et disponible sur internet : http://www.securite-alimentaire.public.lu/legislation/nationale/legislation_srv_secualim/index.html

DISPOSITIONS PARTICULIERES POUR LA VIANDE HACHEE

La viande hachée doit porter des indications sur sa composition, comme établit à l'annexe VI, partie B. Ces critères de composition sont contrôlés sur la base d'une moyenne journalière :

	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande (*)
Viande hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12 %
Pur bœuf haché	≤ 20 %	≤ 15 %
Viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30 %	≤ 18 %
Viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15 %

(*) Le rapport collagène de viande est exprimé en pourcentage de collagène par rapport aux protéines de viande. La teneur en collagène est égale à la teneur en hydroxyproline mulitpliée par un facteur 8.

Tableau 2: étiquetage viande hachée

L'étiquetage de la viande hachée porte les exigences incluses dans l'annexe III, section V, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, et aussi les expressions suivantes :

- « pourcentage de matières grasses inférieur à … »
- « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à … »

Si le boyau d'une saucisse ou d'un saucisson n'est pas comestible, ceci doit être indiqué sur l'étiquetage.

4.2. LA LISTE DES INGRÉDIENTS – ARTICLE 18

(1) La liste des ingrédients est assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée « ingrédients » ou comportant ce terme. Elle comprend tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre dans la fabrication de la denrée.

(3) Tous les ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés sont indiqués clairement dans la liste des ingrédients. Le nom des ingrédients est suivi du mot « nano » entre crochets.

Un **ingrédient composé** (c.-à-d. un ingrédient élaboré à partir de plusieurs ingrédients) peut figurer dans la liste des ingrédients en fonction de son importance pondérale, et doit être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Sauce tomate (tomates, eau, concentré de tomates, sel, poivre, épices), carottes, champignons, …

EXCEPTION

L'énumération des constituants d'un ingrédient n'est pas obligatoire lorsque :

- L'ingrédient composé ne représente que 2% dans le produit fini.
- Les ingrédients composés consistent en mélanges d'épices/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2% dans le produit fini
  - ➔ Les deux dispositions précédentes ne s'appliquent pas aux additifs qui possèdent une fonction technologique dans le produit fini
- Lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation de l'Union

Les ingrédients sont désignés par leur nom spécifique. Cependant, certains ingrédients peuvent être désignés sous le nom de la catégorie à laquelle ils appartiennent :

DÉFINITION DE LA CATÉGORIE	DÉSIGNATION
1. Huiles raffinés d'origine animale	« huile » complété par « animale » ou par l'indication d'origine spécifique animale.
2. Graisses raffinées d'origine animale	« graisse » complétée soit par «animale » soit par l'indication d'origine de. L'expression « totalement hydrogéné » ou « partiellement hydrogéné », selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3. Mélange de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus	« Farine », suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.
4. Amidon et fécules natifs et amidons et fécules modifiés par voie physique ou enzymatique	« Amidon(s)/Fécule(s) »
5. Toute espèce de poisson lorsque le poisson est un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	« Poisson(s) »
6. Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromage constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à un type précis de fromage	« Fromage(s) »
7. Toute épice n'excédant pas 2% en poids de la denrée	« épices » ou « mélange d'épices »
8. Toutes plantes aromatiques ou partie de plantes aromatiques n'excédant pas 2% en poids de la denrée	« plante(s) aromatique(s) » ou « mélange(s) de plantes aromatique(s) »
9. Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher	« Gomme base »
10. Chapelure de toute origine	« Chapelure »
11. Toutes catégories de saccharoses	« Sucres »

<table>
<tr><td>12. Dextrose anhydre ou monohydraté</td><td>« Dextrose »</td></tr>
<tr><td>13. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté</td><td>« sirop de glucose »</td></tr>
<tr><td>14. Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) et leurs mélanges</td><td>« Protéines de lait »</td></tr>
<tr><td>15. Beurre de cacao de pression , d'expeller ou raffiné</td><td>« Beurre de cacao »</td></tr>
<tr><td>16. Tous les types de vins visés par l'annexe XI ter du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil[2]</td><td>« Vin »</td></tr>
<tr><td>17. Les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine, avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents dont leurs teneurs en matières grasses ne dépassent pas les valeurs ci-dessous :
<table>
<tr><th>Espèce</th><th>Teneur en matières grasses</th><th>Rapport collagène sur protéines de viande</th></tr>
<tr><td>Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères</td><td>25%</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>Porcins</td><td>30%</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>Oiseaux et lapins</td><td>15%</td><td>10%</td></tr>
</table></td><td>« Viande(s) de … » et le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent</td></tr>
<tr><td>18. Tous les types de produits relevant de la définition des « viandes séparées mécaniquement »</td><td>« viandes séparées mécaniquement » ou le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent</td></tr>
</table>

Tableau 3: ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie

[2] Règlement (CE) n o 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) (JO L 299 du 16.11.2007, p. 1).

Dispositions particulières relatives à l'énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale (cf. Annexe VII, Partie A)

En outre les constituants suivants peuvent être omis de la liste des ingrédients :

(a) Les constituants d'un ingrédient qui sont temporairement extraits de celui-ci durant le processus de fabrication et qui par la suite y sont rajoutés dans des proportions qui ne dépassent pas la teneur originaire

(b) Les additifs et enzymes alimentaires:

- Dont la présence dans la denrée alimentaire repose exclusivement sur le fait que ces additifs ont été ajoutés à un ou plusieurs ingrédients de cette denrée alimentaire, et qu'ils ne remplissent pas de fonction technologique dans le produit final
- Qui sont utilisés en tant qu'auxiliaire technologique
- Les supports et les substances qui ne sont pas des additifs mais qui sont utilisés de la même manière et dans le même but que les supports et à des doses strictement nécessaires
- Les substances qui ne sont pas des additifs, mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée

(c) L'eau n'est pas requise dans la liste des ingrédients :

- Lorsque l'eau est utilisée lors de la fabrication pour reconstituer dans l'état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée
- Lorsque l'eau agit comme liquide de couverture, qui n'est pas consommé

4.3. INDICATION QUANTITATIVE DES INGRÉDIENTS (QUID) – Article 22

L'indication de la quantité d'un ingrédient est requise lorsque cet ingrédient :

- figure dans la **dénomination de la denrée alimentaire** ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs
- est **mis en évidence** dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique

- est **essentiel pour caractériser** une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue à cause de sa dénomination ou de son aspect.

EXCEPTION

L'indication quantitative n'est pas obligatoire :

- pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients :
  - solide présenté dans un liquide de couverture dont le poids net égoutté est indiqué
  - dont la quantité doit déjà obligatoirement figurer sur l'étiquetage en vertu des dispositions de l'Union
  - qui est utilisé à faibles doses afin d'aromatiser
  - qui tout en figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dans le pays de commercialisation comme la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire et pour le distinguer d'autres denrées similaires
- lorsque des dispositions spécifiques de l'Union Européenne déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient
- dans le cas où fruits, légumes ou champignons sont utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire et qu'aucun ne prédomine de manière significative et qui sont susceptibles d'être utilisés en proportions variés
- lorsque des mélanges d'épices ou de plantes aromatiques dont aucune ne prédomine en poids de manière significative

4.4 DÉCLARATION DES ALLERGÈNES – Article 21

4.4.1. CHANGEMENTS PRINCIPAUX

OBLIGATIONS POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Le Règlement 1169/2011 introduit une nouvelle obligation qui s'applique à tous les exploitants du secteur alimentaire. Ainsi, il oblige non seulement à déclarer la présence des **14 allergènes** énumérés **à l'annexe II** du Règlement 1169/2011 sur les produits préemballés, mais également sur les produits non-préemballés.

Ainsi, pour les établissements, tels que les distributeurs, les restaurants, take-aways, boulangeries, cantines, c.-à-d. les collectivités qui préparent et vendent des denrées alimentaires non-préemballées au consommateur final, INCO introduit l'obligation de fournir l'information sur les allergènes.

PRODUITS PRÉEMBALLÉS

La façon dont peut être présentée l'information sur les allergènes pour les produits préemballés ainsi que pour les produits en vrac est expliquée sous le point 4.4.3.

Les articles 12 et 13 établissent que les informations obligatoires doivent être facilement accessibles, inscrites à un endroit apparent, facilement visibles, clairement lisibles et si nécessaire indélébiles, par exemple pour des produits qui doivent résister à du maniement.

Les produits préemballés qui sont munis de l'ancien étiquetage et qui ont été placés sur le marché avant le 13 Décembre 2014 peuvent encore être vendus.

Les produits congelés, séchés ou ceux dans des boîtes de conserve ont une longue durabilité. Ainsi, il est possible que les deux types d'étiquetage soient présents sur le marché après la mise en application du Règlement 1169/2011.

ANNEXE II – Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :**
   a) Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose
   b) Maltodextrine à base de blé
   c) Sirops de glucose à base d'orge
   d) Céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
2. **Crustacés et produits à base de crustacés**
3. **Œufs et produits à base d'œufs**
4. **Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :**
   a) La gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
   b) La gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
5. **Arachide et produits à base d'arachides**
6. **Soja et produits à base de soja, à l'exception :**
   a) De l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées
   b) Des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
   c) Des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
   d) De l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja
7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :**
   a) Du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
   b) Du lactitol
8. **Fruits à coque, à savoir : amandes** (*Amygdalus communis L.*)**, noisettes** (*Corylus avellana*)**, noix** (*Juglans regia*)**, noix de cajou** (*Anacardium occidentale*)**, noix e pécan** [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch]**, noix du Brésil** (*Bertholletia excelsa*)**, pistaches** (*Pistacia vera*)**, noix de Macadamia ou du Queensland** (*Macadamia ternifolia*)**, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.**
9. **Céleri et produits à base de céleri**
10. **Moutarde et produits à base de moutarde**
11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO_2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant**
13. **Lupin et produits à base de lupin**
14. **Mollusques et produits à base de mollusques**

Tableau 4: 14 allergènes

Si un de ces produits ou substances est présent dans une denrée alimentaire ils sont indiqués dans la liste des ingrédients. La manière dont ils sont présentés dans la liste des ingrédients est expliquée sous le point 4.4.2.

ATTENTION : dans le cas du vin et des affineurs de vin dérivés d'œufs ou du lait, le règlement (UE) n° 579/2012 doit être considéré. Si les affineurs d'œufs ou de lait ne peuvent pas être repérés à la limite de détection de <0,25mg par litre, alors ils sont exempts de la déclaration des allergènes.

4.4.2. DECLARATION DES ALLERGENES - PRODUITS PRÉEMBALLÉS

MENTIONS OBLIGATOIRES – ARTICLE 9

« Tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à l'annexe II ou dérivé d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous forme modifiée. »

Dans la liste des ingrédients il est obligatoire d'indiquer :

Tous les allergènes inclus dans l'annexe II doivent obligatoirement être déclarés dans la liste des ingrédients.

L'utilisation de symboles pour indiquer la présence d'allergènes n'est pas autorisée s'ils ne sont pas complétés par la déclaration obligatoire.

ÉTIQUETAGE DES ALLERGENES –ARTICLE 21

Les substances ou produits provoquant des allergies sont indiqués dans la liste des ingrédients accompagnés d'une référence claire au nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II.

Le nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II est mis en évidence par différents caractères, taille, style, ou couleur.

EXEMPLE

Ingrédients : farine de **blé**, **œufs**, **amandes**

L'exploitant du secteur alimentaire est libre de choisir la façon dont les allergènes peuvent être mis en évidence.

La source doit être déclarée pour tous les ingrédients même si plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques proviennent de la même substance ou du même produit allergène.

EXEMPLE

Concentré de **lait** demi-écrémé partiellement reconstitué, sucre, graisses végétales (noix de coco et palme), petit **lait**, dextrose, arômes

Si l'ingrédient est un mot composé et que l'un des mots est un allergène énuméré à l'annexe II, alors il y a deux façon de mettre l'allergène en évidence.

EXEMPLE

Weizenmehl peut être indiqué ainsi '**Weizen**mehl' ou le mot entier peut être mis en évidence **'Weizenmehl'**

Lorsqu'un ingrédient comprend plusieurs mots (comme 'poudre de lait écrémé' et 'lécithine de soja') alors le produit de l'annexe II doit être mis en évidence

'Poudre de **lait** écrémé' et 'lécithine de **soja**'

Si des denrées alimentaires sont vendues sous un nom pas très courant, il pourrait être difficile de savoir si elles contiennent des produits/substances de l'annexe II. Dans ce cas-là le nom de la denrée alimentaire ou de l'ingrédient doit être suivi d'un qualificatif qui permettrait alors de déterminer la présence d'allergènes.

N.B.
Dans le cas où un ingrédient contient des sulfites, il faut tenir en compte la possibilité de transfert. Si le taux de sulfites additionnés est >10mg/kg dans le produit fini, alors pour tous les ingrédients qui contiennent des sulfites, ces derniers doivent figurer entre parenthèses après l'ingrédient. Par exemple : raisins (**sulfites**) et prunes (**sulfites**)

EXEMPLE

Pangasius (**poisson**), edamame (**soja**), khorasan (**blé**)

Les allergènes de l'annexe II doivent être indiqués entre parenthèses et mis en évidence après l'espèce qui les précède.

EXEMPLE

Huître (**mollusque**), loup de mer (**poisson**), crevettes (**crustacé**)

Quelques produits (voir point 4.2, p.21) n'ont pas besoin de porter une liste d'ingrédients, comme par exemple les boissons alcooliques titrant plus de 1,2% d'alcool par volume (article 16(4)). Cependant, s'il y a présence d'allergènes

énumérés à l'annexe II et que le nom du produit n'y fait pas clairement référence, ceux-là doivent être indiqués précédé par le terme « contient ». Donc si le vin contient des sulfites il faut mettre : « contient : **sulfites** »

INFORMATIONS FACULTATIVES – ARTICLE 36

Si une liste d'ingrédients figure sur l'étiquetage, le règlement n'autorise pas l'utilisation d'informations facultatives sur les allergènes, comme « contient : lait, œufs, blé », qui répètent la déclaration obligatoire des allergènes. L'information sur les allergènes ne peut être fournie que dans le format obligatoire (c.-à-d. mis en évidence dans la liste des ingrédients).

ALLERGÈNE PAR ALLERGÈNE

1. Céréales contenant du gluten

Cette catégorie inclut blé (spelt et espèces de blé de Khorasan inclus), seigle, avoine et leurs souches hybridées.

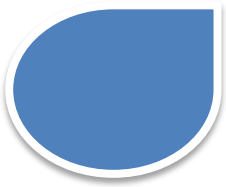
Les céréales au gluten doivent être déclarées dans la liste des ingrédients en indiquant le nom spécifique de la céréale, puisqu'il y a des personnes qui par exemple sont allergiques au gluten de blé mais pas au gluten de seigle. L'inclusion volontaire de « gluten » accompagnant la déclaration obligatoire de la céréale au gluten est possible. Cependant, il faut veiller à mettre en évidence la céréale en non pas le gluten, par exemple « **avoine** (gluten) ».

Si des denrées alimentaires portent l'indication facultative « sans gluten » elles doivent être conformes aux dispositions établies dans **le règlement n° 41/2009** relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten :

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R0041&from=FR

2. Crustacés

L'annexe II n'indique pas des espèces de crustacés spécifiques, ce qui signifie que tous les types de crustacés sont compris (par exemple, langoustine, crevettes, crabe). L'étiquetage des crustacés doit faire référence à la mention indiquée dans l'annexe II.



langoustines (**crustacés**), homard (**crustacés**), crevettes (**crustacés)**

3. Œufs

L'annexe II n'indique pas des espèces d'œufs spécifiques, ce qui signifie que tous les types d'œufs sont compris. Pour cette raison tous les œufs doivent être indiqués lorsqu'ils sont

utilisés comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique (sauf exception concernant le vin voir point 4.4.1, p.25).

4. Poisson

L'annexe II n'indique pas des espèces de poissons spécifiques, mais inclus toutes les espèces de poissons. Ainsi dans la liste des ingrédients on doit faire référence au terme générique « poisson » comme indiqué à l'annexe II, par exemple « colin d'Alaska (**poisson**) », « saumon (**poisson**) », « sole (**poisson**) »

5. Arachides

Alors que les arachides sont souvent appelées cacahuètes, le terme « arachide » doit être utilisé dans l'étiquetage des allergènes, comme précisé à l'annexe II. L'huile d'arachide raffinée et non-raffinée doit aussi être étiquetée en faisant référence au terme « arachide ».

6. Soja

Le terme « soja » est suffisant pour indiquer l'allergène. Pourtant, pour les produits tel que le tofu et le edamame pour lesquels il n'est pas clair qu'ils contiennent du soja il faut le préciser, par exemple, « tofu (**soja**) » ou « edamame (**soja**) »

7. Lait

L'annexe II n'indique pas l'origine animale du lait, donc le terme « lait » se réfère à tout lait de mammifère. Ainsi le lait doit être indiqué s'il est utilisé comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique (voir point 4.4.1, p.25 pour exceptions).

Les produits laitiers tels que le fromage, lait fermenté, beurre et crème, n'ont pas de liste d'ingrédients si les seuls ingrédients utilisés sont l'acide lactique, les enzymes alimentaires et cultures microbiologiques, et dans le cas du fromage le sel. Puisque l'utilisation des dénominations comme « crème », « beurre » et « yaourt » n'est autorisée que si ces produits ont été préparés avec du lait de mammifère et qu'il est ainsi sous-entendu que ces produits contiennent du lait, la référence au terme « lait » n'est pas nécessaire. Donc, fromage, beurre, crème, peuvent être mis en évidence dans la liste des ingrédients afin de marquer la présence d'un produit laitier.

8. Noix

Pour ce qui est des noix, le nom générique n'est pas suffisant, par contre la sorte de noix doit être mise en évidence dans la liste des ingrédients.

9. Céleri

Ce terme se réfère à l'entièreté de la plante comme les feuilles de céleri, les grains de céleri, la racine et l'huile de céleri.

10. Moutarde

Ce terme inclut la plante de moutarde et les produits qui y sont dérivés, comme les feuilles, les grains, la farine de moutarde et les huiles de moutarde.

11. Grains de sésame

L'annexe II n'indique pas des sortes de sésame spécifiques, donc le terme générique « sésame » doit être utilisé.

12. Anhydride sulfureux et sulfites

L'indication d'anhydride sulfureux et de sulfite n'est que obligatoire pour les produits ou ingrédients auxquels ces substances ont été intentionnellement ajoutées comme conservateurs.

L'indication de la catégorie de ces additifs (comme « conservateur ») suivi uniquement par le numéro E, est permit sous le règlement n° 1333/2008 concernant les additifs alimentaires, mais n'est pas suffisant pour pour répondre aux obligations établies par la déclaration des allergènes. Les sulfites et l'anhydride sulfureux doivent être clairement indiqués sur l'étiquetage.

Il n'est pas nécessaire d'indiquer la présence de l'anhydride sulfureux et des sulfites, s'ils ne dépassent pas 10mg/kg ou 10mg/litre dans le produit fini.

13. Lupin

Ce terme générique s'applique à toutes les sortes de lupin et doit donc être utilisé sur l'étiquetage.

14. Mollusques

L'annexe II n'indique pas des espèces de mollusques spécifiques, ainsi tous les types de mollusques sont compris (par exemple, calamars, coquilles, moules, huîtres).

L'indication d'ingrédients comprenant des mollusques, doit faire clairement référence aux termes de l'annexe II : par exemple, moules (**mollusques**), huîtres (**mollusques**)

4.4.3. DECLARATION DES ALLERGENES - PRODUITS NON PREEMBALLES

Les informations ci-dessous fournissent des conseils sur les dispositions de la déclaration obligatoire des allergènes pour les produits non-préemballés destinés à une vente directe, comme par exemple des plats servis dans des restaurants, des cantines, des pains ou des fromages vendus d'un comptoir ou des produits de viandes vendus chez le boucher.

Les exploitants du secteur alimentaire qui livrent des denrées alimentaires à **d'autres exploitants du secteur alimentaire** qui ne sont ni destinées au consommateur final ni aux

collectivités veillent cependant à fournir les informations nécessaires pour que les obligations d'étiquetage peuvent être respectées. La totalité du secteur alimentaire est responsable d'assurer l'étiquetage exact sur la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires qu'ils fournissent. Cette responsabilité doit être assumée par les fabricants, les fournisseurs et les traiteurs.

PRESENTATION DE LA DECLARATION ALLERGENES POUR LES PRODUITS NON-PREEMBALLES

Les exploitants du secteur alimentaires possèdent une certaine flexibilité en ce qui concerne la transmission et présentation de la déclaration obligatoire des allergènes. Il n'est pas nécessaire d'indiquer une liste des ingrédients complète, mais les ingrédients allergènes doivent être indiqués.

Il ne faut pas oublier que les allergènes indiqués doivent clairement se référer au produits/substances énumérés à l'annexe II du règlement n° 1169/2011. L'information sur les allergènes doit comprendre **tous** les allergènes présents dans un plat.

Lorsque des plats sont servis sur un **buffet**, l'information sur les allergènes doit être faite pour chaque plat séparément. Dans le cas où des produits en vrac sont **offerts gratuitement**, par exemple dans le cadre d'un événement marketing, ou des snacks offerts par des hôtels ou des compagnies aériennes, ces produits doivent comprendre l'information sur la présence d'allergène.

MESURES NATIONALES

Les mesures nationales prévoient que la déclaration des allergènes doit se faire sous forme écrite et de façon bien visible. Pour les produits en vrac, l'indication des substances ou des produits provoquant des allergies ou intolérances est précédée d'une mention contenant le terme « **allergène** » afin d'éviter toute possibilité de confusion du consommateur. Cependant, la façon dont est transmise l'information est flexible.

La déclaration allergène pourra se faire sur un support informatique accessible, une affiche placée à proximité des produits en vrac, sur un tableau accompagnant la carte des plats etc.. Si l'information sur les allergènes est dans un support rangé à part, une information écrite sur la présence de ce support est nécessaire.

Pour les plats vendus par des collectivités, les exploitants du secteur alimentaire veillent à régulièrement mettre à jour les informations sur les ingrédients allergènes utilisés dans la fabrication des plats.

Le Luxembourg prévoit une dérogation nationale par règlement grand-ducal pour les structures encadrées, telles que les hôpitaux ou les foyers de jours, etc. Ces structures n'ont pas besoins de fournir pour chaque plat les informations écrites sur les allergènes à conditions qu'ils aient une cliente identifiée et connue à l'avance et qu'ils aient mis en place des systèmes par écrit qui permettent de recenser les allergies et intolérances de leurs

consommateurs et s'ils possèdent des procédures écrites afin d'assurer que ces derniers sont approvisionnés avec des denrées alimentaires exemptes de substances auxquelles ils présentent des allergies.

De la même manière, pour les cas où des personnes demeurant dans des structures encadrées cuisinent pour eux-mêmes ou dans la présence du personnel employé, une déclaration des allergènes n'est pas obligatoire. Par contre si ces personnes contribuent à l'élaboration de plats pour des tiers, la règlementation s'applique.

Les produits non-préemballés qui doivent selon le règlement 1169/2011 être munis d'une déclaration des allergènes, sont définis comme étant des produits qui sont vendu en vrac, emballés sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballés en vue de leur vente immédiate. Ces produits sont destinés à être vendus **immédiatement**, en d'autres mots, le jour suivant leur fabrication et pas en libre-service.

CONTAMINATION CROISEE ET L'ETIQUETAGE DE PRECAUTION

En règle générale, il faut indiquer les allergènes qui ont été intentionnellement ajoutés au produit dans la liste des ingrédients. S'il existe un risque réel de contamination croisée, l'exploitant du secteur alimentaire peut mettre la mention 'peut contenir…'. Cependant, les exploitants du secteur alimentaire doivent avoir des mesures en place afin de gérer le risque de la contamination croisée et de le réduire autant que possible. Ainsi l'utilisation de l'étiquetage de précaution ne doit se faire qu'après une analyse de risque rigoureuse et lorsqu'un vrai risque de contamination a pu être trouvé.

VENTE A DISTANCE

Lors de la **vente à distance** (par exemple, déjeuners take-away réservés par téléphone ou internet) pour les **denrées alimentaires en vrac**, les informations allergènes doivent être mises à disposition du consommateur avant la conclusion de l'achat. En outre, l'information sur les allergènes doit aussi être mise à disposition du consommateur lors de la livraison.

Pour les **produits préemballés** toutes les informations obligatoires (voir point 4), sauf la date de durabilité, doivent être mises à disposition du consommateur avant la conclusion. Au moment de la livraison **toutes** les informations obligatoires doivent être fournies au consommateur.

Ces dispositions ne s'appliquent cependant pas aux denrées alimentaires vendues par des distributeurs automatiques.

4.5. QUANTITÉ NETTE – Article 23

La quantité nette d'une denrée alimentaire est exprimée [...] :

a) En unités de volume [litre, centilitre, millilitre] pour les produits liquides
b) En unités de masse [kilogramme, gramme] pour les autres produits

Pour les **glaces**, ils existent des dispositions nationales[3] au Luxembourg qui permettent aux exploitants du secteur alimentaire d'exprimer la quantité nette ou bien en unités de volume ou en bien en unités de masse.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux préemballages individuels ou plus qui contiennent la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette inclut la quantité nette de chaque emballage individuel ainsi que le nombre total des emballages individuels. Si les emballages individuels peuvent être clairement vus et comptés de l'extérieur et si au moins une indication de la quantité nette d'un emballage individuel peut être aperçue.

Si un emballage comprend deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, la quantité nette mentionne la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

Dans le cas où une denrée alimentaire est couverte par un liquide de couverture, le poids net égoutté doit également être indiqué. Pour une denrée alimentaire glaçurée, le poids net ne doit pas comporter la glace.

.

[3] http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/1977/0014/1977A03861.html?highlight=glace%22

4.6. DATE DE DURABILITÉ MINIMALE, DATE LIMITE DE CONSOMMATION OU DATE LIMITE DE CONSOMMATION – Article 24

Les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables doivent porter une date limite de consommation. Une fois la date limite de consommation dépassée, une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse. Toutes les autres denrées alimentaires, à savoir celles qui ne sont pas microbiologiquement très périssables, portent une date de durabilité minimale.

La **date de durabilité minimale** est indiquée comme suit :

a) Lorsque la date comporte l'indication du jour elle est précédée par les termes suivants « à consommer de préférence avant le… »

b) Dans les autres cas, donc là où il n'y a qu'une indication du mois et de l'année, elle est précédée par les termes suivants « à consommer de préférence avant fin… »

   Les termes ci-dessus sont suivis soit par la date elle-même ou par une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage

c) La date se compose en clair et dans JOUR MOIS et éventuellement ANNÉE.

Cependant, pour les denrées alimentaires,

- Dont la durabilité est **< 3 mois**, l'indication du jour et du mois est suffisante
- Dont la durabilité est **> 3 mois**, mais n'excède pas 18 mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante
- Dont la durabilité est **> 18 mois**, l'indication de l'année est suffisante

La **date limite de consommation** est mentionnée comme suit :

a) Elle est précédée des termes « à consommer jusqu'au… »
b) Les termes prévus au point a) sont suivis ou bien de la date elle-même ou bien d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage
c) La date se compose, dans un ordre clair, JOUR MOIS ANNÉE
d) La date limite de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée

La **date de congélation** ou la **date de première congélation**, est mentionnée comme suit :

a) Elle est précédée des termes « produit congelé le… »
b) Les termes prévus au point a sont suivi :
   - Soit de la date elle-même
   - Soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage
c) La date comporte une indication claire et dans l'ordre du JOUR MOIS ANNÉE

4.7. CONDITIONS PARTICULIÈRES DE CONSERVATIONS OU D'UTILISATION – Article 25

Les conditions de conservations doivent être indiquées si les denrées alimentaires requièrent des conditions de conservation particulières, par exemple la mention « tenir au frais »

Pour certaines denrées alimentaires les conditions de conservation changent par exemple dès que l'emballage a été ouvert. Afin de permettre une bonne conservation ou utilisation du produit, les conditions de conservation ainsi que le délai de consommation doivent être indiqués.

4.8. MODE D'EMPLOI – Article 27

L'indication du mode d'emploi n'est qu'obligatoire si l'utilisation de la denrée alimentaire est difficile ou pas évident.

4.9. LANGUE – Article 15

Les informations obligatoires doivent être indiquées en français ou allemand ou luxembourgeois.

4.10. TITRE ALCOOLMÉTRIQUE – Article 28

Le titre alcoolmétrique volumique acquis doit être mentionné dans l'étiquetage pour les boissons titrant plus de 1.2% d'alcool en volume. Il est indiqué par un chiffre comportant au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. »

4.11. PRÉSENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES – Article 13

Les mentions obligatoires qui figurent sur l'étiquette ou l'emballage doivent être clairement lisibles dans un corps de caractère dont la hauteur de x est égale ou supérieure à **1,2 mm**.

1.	Ligne ascendante
2.	Ligne des capitales
3.	Ligne médiane
4.	Ligne de base
5.	Ligne descendante
6.	Hauteur de x
7.	Corps de caractère

Tableau 5: définition de la hauteur de x

Pour les emballages et récipients dont la face la plus grande a une surface < 80 cm^2 , la hauteur de x doit être égale ou supérieure à **0,9 mm**.

4.12. MENTIONS OBLIGATOIRES COMPLÉMENTAIRES

Outre les mentions obligatoires énumérées à l'article 9, des mentions obligatoires sont prévues à l'annexe III pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires.

Pour les denrées alimentaires suivantes, l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions obligatoires complémentaires (pour plus d'amples informations veuillez consulter l'annexe III) :

- Denrées alimentaires emballées dans certains gaz
- Denrées alimentaires contenant des édulcorants
- Denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium
- Boissons à teneur élevée en caféine ou denrée alimentaire avec adjonction de caféine
- Denrées alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol

- Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés

5. PAYS D'ORIGINE

D'après l'article 9 sur les mentions obligatoires, le point 9.1(i) indique que la mention du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire lorsqu'il est prévu à l'article 26.

5.1. ARTICLE 26

STRUCTURE

26.1 – législation européenne sur l'indication d'origine autre que le règlement 1169/2011

26.2 – indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance

26.3 – ingrédient primaire

26.4 – rapport d'évaluation sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour les viandes porcines, ovine et volailles

26.5 – analyse d'impacts sur l'indication du obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour des différentes denrées alimentaires

26.6 – analyses d'impacts sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient

26.7 – spécifications sur les analyses d'impacts visées à l'article 26.5 et 26.6

26.8 – spécifications sur l'application de l'article 26.2(b) et 26.3

26.9 – éléments des analyses d'impacts concernant la viande

Article 26.1 – législation européenne sur l'indication d'origine autre que le règlement 1169/2011

Des règles sur l'étiquetage d'origine des denrées alimentaires existent déjà dans d'autres règlements de l'UE. Ainsi, quelques mesures verticales de l'UE imposent l'obligation d'indiquer le pays d'origine pour les denrées alimentaires suivantes :

- miel
- fruits et légumes
- poisson
- bœuf et veau, y compris la viande hachée
- huile d'olive extra vierge et huile d'olive vierge
- produits biologiques
- viande de volaille importée par des pays tiers (non-UE)

L'article 26 s'applique sans préjudice des exigences prévues dans les règlements sur l'AOP (appellation d'origine contrôlée), IGP (l'indication géographique protégée) et l'STG (spécialité traditionnelle garantie).

Article 26.2 – indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance

Ce paragraphe précise les conditions sous lesquelles l'indication du pays d'origine/lieu de provenance **devient obligatoire**. Sous le point (a) l'indication du pays d'origine/lieu de provenance devient obligatoire lorsque son omission pourrait induire en erreur le consommateur, notamment si les informations sur l'étiquette pourraient suggérer un pays d'origine/lieu de provenance différent.

Le point (b) se réfère à l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour des viandes spécifiques, citées à l'annexe XI, à savoir :

- les viandes de l'espèce porcine
- les viandes des espèces ovine ou caprine
- les viandes de volaille

Voir le règlement d'exécution (UE) n o 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n o 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles.

Article 26.3 – ingrédient primaire

Ce paragraphe s'applique dans le cas où le pays d'origine/lieu de provenance est indiqué, mais qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire. Dans ces cas-là les exploitants du secteur alimentaire **sont obligés** de choisir entre deux options :

Le pays d'origine de l'ingrédient primaire/lieu de provenance de l'ingrédient primaire est également indiqué

ou

le pays d'origine/lieu de provenance de l'ingrédient primaire est indiqué comme étant différent de celui de la denrée alimentaire

Article 26.4 – rapport d'évaluation sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour les viandes porcines, ovine/caprines et volailles

Cet article stipule que la Commission européenne doit effectuer une évaluation concernant l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour les produits visés au point 26.2(b). Ce rapport doit être présenté au Parlement européen et au Conseil d'ici au 13 Décembre 2016.

Article 26.5 – analyse d'impacts sur l'indication du obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour des différentes denrées alimentaires

La Commission européenne doit effectuer une analyse d'impacts jusqu'au **13 décembre 2014** sur l'indication obligatoires du pays d'origine ou du lieu de provenance pour les denrées alimentaires suivantes :

a) types de viandes autres que la viande bovine et ceux visés au paragraphe 2(b)
b) le lait
c) le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers
d) les denrées alimentaires non transformées
e) les produits comprenant un seul ingrédient
f) les ingrédients constituants plus de 50% d'une denrée alimentaire

Article 26.6 – analyses d'impacts sur l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient

Cet article requiert que la Commission européenne présente une analyse d'impacts concernant l'indication obligatoire du pays d'origine/lieu de provenance pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient. Ce rapport a été publié en 2013 :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/swd_2013_437_en.pdf

Article 26.7 – spécifications sur les analyses d'impacts visées à l'article 26.5 et 26.6

L'article présent décrit les éléments qui doivent être analysés et tenus en compte lors du développement des analyses d'impacts décrit sous les points (5) et (6) :

- attentes des consommateurs
- faisabilité
- analyse coûts/bénéfices

Suivant les résultats des analyses d'impacts la Commission peut proposer des modifications des dispositions pertinentes de la législation de l'union.

Article 26.8 – spécifications sur l'application de l'article 26.2(b) et 26.3

La Commission européenne doit adopter des actes d'exécutions sur l'application du paragraphe 2(b) et du paragraphe 3.

Article 26.9 - éléments des analyses d'impacts concernant la viande

Ce point s'applique aux analyses d'impacts des denrées alimentaires visées au paragraphe 2(b), au paragraphe 5(a) et au paragraphe 6. Les rapports doivent exprimer les modalités possibles d'exprimer le pays d'origine/lieu de provenance desdits denrées par rapport à chaque étape déterminante dans la vie de l'animale :

- lieu de naissance
- lieu d'élevage
- lieu d'abatage

5.2. ARTICLE 39

Article 39.1 – justification pour des mesures nationales sur les mentions obligatoires complémentaires

Les États membres peuvent adopter des mesures exigeant des mentions obligatoires complémentaires pour des catégories spécifiques de denrées alimentaires, pour les raisons suivantes :

- protection de la santé publique
- protection des consommateurs
- répression des tromperies

Article 39.2 – mesures nationales sur l'indication obligatoire sur le pays d'origine ou le lieu de provenance

Les États membres peuvent introduire des mesures nationales sur l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance s'il est établi que certaines propriétés de la denrée alimentaire sont liées à son origine. Ces mesures doivent être communiquées à la Commission.

6. DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Les articles 29 jusqu'à 35 s'appliquent à la déclaration nutritionnelle qui deviendra obligatoire dès le **13 décembre 2016.** Jusqu'à cette date la déclaration nutritionnelle est, sauf quelques exceptions, volontaire.

STRUCTURE

Article 29 – lien avec d'autres actes législatifs

Article 30 – Contenu

Article 31 – Calcul

Article 32 – Expression pour 100 g ou 100 ml

Article 33 – Expression par portion ou unité de consommation

Article 34 – Présentation

Articles 35 – formes d'expression et de présentation complémentaires

6.1. ARTICLE 29 – LIEN AVEC D'AUTRES ACTES LÉGISLATIFS

29.1. - Les dispositions sur la déclaration nutritionnelle ne s'appliquent pas aux denrées alimentaires suivantes :

- compléments alimentaires (directive 2002/46/CE)
- eaux minérales (directive 2009/54/CE)

29.2 - Les dispositions sur la déclaration nutritionnelle contenues dans le règlement 1169/2011 s'appliquent sans préjudice de la directive 2009/39/CE relative aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Annexe V : Denrées alimentaires exempts de l'obligation de porter une déclaration nutritionnelles

1. les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients
2. les produits transformées ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients
3. les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes.
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges
5. Le sel et les succédanés de sel
6. Les édulcorants de table
7. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entier ou moulus
8. Les infusion (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes
10. Les arômes
11. Les additifs alimentaires
12. Les auxiliaires technologiques
13. Les enzymes alimentaires
14. La gélatine
15. Les substances de gélification
16. Les levures
17. Les gommes à mâcher
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm^2
19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final

Tableau 6: denrées alimentaires exempts de la déclaration nutritionnelle

Par référence au point 19 du tableau ci-dessus, au niveau national **la déclaration nutritionnelle ne sera pas obligatoire pour les denrées alimentaires produites par des micro, petites et moyennes entreprises** au sens de l'article 4 du règlement grand-ducal du 16 mars 2005 portant adaptation de la définition des micro, petites et moyennes entreprises fournissant directement le consommateur final ou les établissements de détail locaux.

Un exploiteur du secteur alimentaire peut choisir de déclarer ces substances à base volontaire, mais dans ce cas-là il devra veiller à être conforme aux dispositions de la section 3 du chapitre IV du règlement (articles 29-35).

L'exemption pour les produits mentionnés ci-dessus ne s'applique pas lorsqu'une allégation nutritionnelle ou de santé est faite conformément au règlement (CE) 1924/2006 (voir article 49 du règlement (UE) 1169/2011).

De même pour les produits qui ont été fortifiés avec des vitamines ou minéraux conformément au règlement (CE) 1925/2006 (voir article 50 du règlement (UE) 1169/2011).

6.2. ARTICLE 30 - CONTENU

30.1 - La **déclaration nutritionnelle obligatoire** inclut les éléments suivants :

a) **Valeur énergétique**
b) **La quantité de**
   - matières grasses
   - acides gras saturés
   - glucides
   - sucres
   - protéines
   - sel (le règlement 1169/2011 prévoit que 'sel' soit indiqué sur l'étiquetage au lieu de sodium. En outre, si la teneur en sel est uniquement due à une présence naturelle du sodium, ceci peut être indiqué à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle)

Pour ce qui est du sel, une déclaration indiquant que la teneur en sel est uniquement due à la présence naturelle du sodium, peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent **obligatoirement avoir une déclaration nutritionnelle** contenant les éléments énumérés ci-dessus sur l'étiquette de leurs produits préemballés.

30.2 - La déclaration nutritionnelle obligatoire peut être complétée par l'**indication volontaire** des nutriments suivants :

a) Acides gras mono-insaturés

b) Acides gras polyinsaturés

c) Polyols

d) Amidon

e) Fibres alimentaires

f) Les vitamines et sels minéraux énumérés à l'annexe XIII, partie A, point 1, qui doivent être présents en **quantité significative**, ainsi que leurs valeurs nutritionnelles de référence :

Vitamine A (µg)	800	Chlorure (mg)	800
Vitamine D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamine E (mg)	12	Phosphore (mg)	700
Vitamine K (µg)	75	Magnésium (mg)	375
Vitamine C (mg)	80	Fer (mg)	14
Thiamine (mg)	1,1	Zinc (mg)	10
Riboflavine (mg)	1,4	Cuivre (mg)	1
Niacine (mg)	16	Manganèse (mg)	2
Vitamine B6 (mg)	1,4	Fluorure (mg)	3,5
Acide folique (µg)	200	Sélénium (µg)	55
Vitamine B12 (µg)	2,5	Chrome (µg)	40
Biotine (µg)	50	Molybdène (µg)	50
Acide pantothénique (mg)	6	Iode (µg)	150
Potassium (mg)	2000		

Tableau 7: valeurs nutritionnelles pour vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés

La **quantité significative** des vitamines et des sels minéraux est détaillée à l'**annexe XIII, partie A, point 2** :

- 15% d'une des valeurs nutritionnelles de référence doivent être contenus dans 100g/100ml d'un produit autre que les boissons
- 7,5% des valeurs nutritionnelles de référence doivent être contenus dans 100ml dans le cas des boissons
- Pour des emballages qui ne contiennent qu'une seule portion, 15% des valeurs nutritionnelles de références doivent être contenus dans une seule portion

Alors que la déclaration nutritionnelle obligatoire est invariable en tant que telle, l'article 49.2 stipule que

> « *la ou les quantités de la ou des substances faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé qui n'apparaissent pas dans l'étiquetage nutritionnel sont mentionnées dans le même champ visuel que l'étiquetage nutritionnel et son exprimées conformément aux articles 31, 32 et 33 […] Les unités de mesure utilisées pour exprimer la quantité de substance sont adaptées à la substance concernée.* »

D'après l'article 49.2 il devient alors obligatoire de déclarer la substance qui fait l'objet d'une allégation et qui n'est pas déjà inclus dans l'étiquetage nutritionnelle comme défini par l'article 30.1 et 30.2. Par exemple, s'il y a une allégation sur la présence d'acides gras oméga-3, cette substance doit être indiquée dans le même champ de vision que la déclaration nutritionnelle (le champ de vision est expliqué sous le point 6.7).

Article 30.3 – lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire visée au paragraphe 1, les informations suivantes peuvent être répétées :

- Soit la valeur énergétique
- Soit la valeur énergétique. Ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel

Ces informations peuvent être répétées de façon volontaire. Les règles d'expression et de présentation sont couvertes par les articles 32, 33 et 34.

Article 30.4 – lorsque des boissons alcooliques portent une déclaration nutritionnelle le contenu de celle-ci peut être limité à :

- La valeur énergétique ; ou
- La valeur énergétique et les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel

Article 30.5 – lorsque les produits non-préemballés sont munis d'une déclaration nutritionnelle, le contenu de celle-ci peut être limitée à :

- La valeur énergétique ; **ou**
- La valeur énergétique et les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel

Les exploitants du secteur alimentaire sont libres d'indiquer une déclaration nutritionnelle complète pour les produits non-préemballés.

Article 30.6 – La Commission peut par voie d'actes délégués, ajouter ou supprimer des nutriments énumérés dans les paragraphes 2-5.

Article 30.7 – Au plus tard le 13 décembre 2014 la Commission doit publier un rapport sur la présence d'acides gras trans dans les denrées alimentaires mais aussi dans le régime alimentaire de la population de l'Union. Le cas échéant, la Commission peut joindre à ce rapport une proposition législative.

6.3. ARTICLE 31 – CALCUL

Article 31.1 – la valeur énergétique est calculée à l'aide des coefficients de conversion énumérés à l'annexe XIV :

Glucides (à l'exception des polyols)	17 kJ/g – 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g -2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g – 4 kcal/g
Graisses	37 kJ/g – 9 kcal/g
Différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g – 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g
Érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Tableau 8: coefficients de conversion

Article 31.2 : La Commission **peut** par voie d'actes délégués adopter des coefficients de conversion pour les vitamines et sels minéraux visés à l'annexe XIII.

Article 31.3 : La valeur énergétique et la quantité des nutriments doivent être indiquées pour la denrée alimentaire telle qu'elle est vendue.

Cette disposition s'applique aux nutriments obligatoires, aux nutriments volontaires, aux nutriments qui peuvent être répétés, à la déclaration nutritionnelle pour les boissons alcooliques et à la déclaration nutritionnelle pour les denrées alimentaires non-préemballées.

Si applicable l'information sur la valeur énergétique et les quantités de nutriments peuvent être fournie pour la **denrée alimentaire préparée** si :

- Le mode de préparation est suffisamment décrit
- L'information concerne la denrée prête à être consommée

Article 31.4 – les valeurs déclarées doivent être des **valeurs moyennes** dérivées par :

- L'analyse de la denrée alimentaire effectuée par le fabricant ;
- Du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ;

ou

- Du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées

La Commission peut encore adopter des actes d'exécution afin de définir des règles pour l'application uniforme concernant la précision des valeurs déclarées.

Pour plus d'informations concernant les règles sur les tolérances pour les valeurs nutritionnelles veuillez consulter le document suivant :

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance_tolerances_december_2012_fr.pdf

6.4. ARTICLE 32 – EXPRESSION POUR 100 g ou 100 ml

Article 32 décrit sous quelles conditions les nutriments doivent être exprimés pour 100 ml ou 100 g.

Article 32.1 – La valeur énergétique et les quantités de nutriments doivent être exprimées en utilisant les unités de mesure énoncées à l'annexe XV.

La valeur énergétique doit être indiquée **en chiffres absolus** pour 100g ou 100ml et doit être donnée en **kilojoules (kJ)** et **en kilocalories (kcal)** dans le tableau nutritionnel.

Article 32.2 – la valeur énergétique et les quantités de nutriments sont indiquées pour **100ml** ou **100g**

Article 32.3 – les vitamines et les sels minéraux sont exprimés pour 100g ou 100ml **en pourcentage** des apports de référence (**valeurs nutritionnelles de référence**) fixés à l'annexe XIII (voir point 6.2)

Article 32.4 – La valeur énergétique ainsi que les quantités des nutriments (visées à l'article 30, paragraphes 1, 3, 4, 5) peuvent être exprimées pour 100g ou 100ml en pourcentage **des apports de référence** (AR) fixés à l'annexe XIII.

Les nutriments volontaires ne peuvent pas être exprimés en pourcentage des apports de référence.

Article 32.5 – lorsque les apports de références sont indiqués conformément au paragraphe 4, l'exploiteur du secteur alimentaire doit ajouter à proximité immédiate la mention suivante : « Apport de référence pour un adulte-type (8400 KJ / 2000 kcal) »

6.5. ARTICLE 33 – EXPRESSION PAR PORTION OU PAR UNITÉ DE CONSOMMATION

Article 33.1 – ce paragraphe stipule que la valeur énergétique et les quantités des nutriments peuvent être exprimées par portion ou par unité de consommation, mais trois conditions doivent être remplies :

- La portion/ unité de consommation est facilement reconnaissable par le consommateur
- la portion ou l'unité utilisée est quantifiée sur l'étiquette

- le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage est indiqué

Ils existent trois cas où l'expression par portion ou unité de consommation peut être utilisée :

- en plus de la forme d'expression pour 100g ou 100ml pour tous les nutriments (article 30, paragraphes 1 – 5)
- en plus de la forme d'expression pour 100g ou 100ml pour les quantités de vitamines et de sels minéraux
- en plus de ou en lieu et place de l'expression volontaire des apports de références pour 100g ou 100ml

Article 33.2 – si les exploitants du secteur alimentaires choisissent à répéter la valeur énergétique, les matières grasses, les sucres et les sels (Article 30.3(b)) dans le champ visuel principal, et s'ils veulent ajouter des apports de références pour les matières grasses, les sucres et les sels, alors ces apports de références peuvent uniquement être exprimés par portion ou par unité de consommation.

Si les quantités de nutriments sont exprimées uniquement par portion ou par unité de consommation, la valeur énergétique doit être exprimée **à la fois** par 100g ou par 100ml et par portion ou unité de consommation.

Article 33.3 – pour les produits non-préemballés, tous les nutriments doivent être exprimés par portion ou unité de consommation.

Article 33.4 – la portion ou l'unité utilisée (p.ex. : un verre = 250ml) doit être indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Article 33.5 – Afin de permettre au consommateur de mieux pouvoir comparer les différentes denrées alimentaires, la Commission doit mettre en place des règles pour uniformiser la déclaration nutritionnelle exprimée par portion ou par unité de consommation.

6.6. ARTICLE 34 – PRÉSENTATION

Article 34.1 – les nutriments obligatoires (art. 30.1) et les nutriments volontaires (30.2) doivent être exprimés dans le **même champ visuel**.

Article 34.2 – les nutriments obligatoires et les nutriments volontaires doivent être présentés sous forme de **tableau avec alignement des chiffres** (voir tableau 6, p 41). Faute de place suffisante, les informations peuvent être présentées sous **forme linéaire**

Les nutriments qui sont répétés sur l'emballage, conformément à l'article 30.3 doivent figurer :

- dans le **même champ visuel principal**
- dans le **corps de caractère** prévu à l'art. 13 (voir tableau 5)

La présentation de ces nutriments peut être différente de celle décrit sous le point 2. Ainsi il n'y a pas obligation de présenter ces nutriments dans un tableau.

Article 34.4 – la présentation des nutriments exprimés pour les boissons alcooliques ou les produits non-préemballés n'a pas besoin d'être sous forme d'un tableau.

Article 34.5 – lorsque la valeur énergétique ou la quantité des nutriments sont négligeable (c.-à-d. près de 0), l'information sur ces éléments peut être remplacée par la mention « Contient des quantités négligeables de … » placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

La mention ci-dessus n'est qu'une forme possible pour exprimer les quantités négligeables. D'autres formes d'expressions comme, « traces », « <x », etc. peuvent être utilisées.

Article 34.6 – la Commission peut adopter des actes d'exécution concernant la présentation de la déclaration nutritionnelle.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Obligatoire **Volontaire**

	Quantité par 100g/ml	Quantité par portion	% AR pour 100g/ml	% AR par portion
Énergie	**kJ/kcal**	**kJ/kcal**	**%**	**%**
Graisses	**g**	**g**		**%**
Dont :				
• **acides gras saturés**	**g**	**g**	%	**%**
• **acides gras mono-insaturés**	**g**	**g**	**Pas possible**	**Pas possible**
• **acides gras polyinsaturé**	**g**	**g**	**Pas possible**	**Pas possible**
Glucides	**g**	**g**	%	**%**
Dont :				
• **sucres**	**g**	**g**	%	**%**
• **polyols**	**g**	**g**	**Pas possible**	**Pas possible**
• **amidon**	**g**	**g**	**Pas possible**	**Pas possible**
Fibres alimentaires	**g**	**g**	**Pas possible**	**Pas possible**
Protéines	**g**	**g**	%	**%**
Sel	**g**	**g**	%	**%**
Vitamines et sels minéraux	Unités dans l'annexe XIII et % **VNR**	Unités ans l'annexe XIII et % **VNR**	% **VNR** pour 100g/ml	% **VNR** par portion
Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)*				

Tableau 9: Expression et présentation de la déclaration nutritionnelle

6.7. FORMES D'EXPRESSION

6.7.1. CHAMP VISUEL PRINCIPAL

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent répéter (article 30.3) dans **le champ visuel principal** (voir définition sous point 3.3) les informations suivantes :

a) La valeur énergétique

b) La valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sels

Ces informations ne peuvent être indiqués que dans le champ visuel principal et non pas dans le champ visuel non-principal. La liste ci-dessus est une liste exhaustive, il n'est donc pas autorisé de présenter dans le champ visuel principal l'information nutritionnelle pour d'autres nutriments.

Option a) : La valeur énergétique ainsi que tous les nutriments doivent toujours être exprimés en chiffres absolues et pour 100 g ou 100 ml. La valeur énergétique doit toujours être exprimée en **kilojoules (kJ)** et en **kilocalories (kcal).** En plus de l'expression pour 100g/100ml la valeur énergétique peut aussi être exprimée **par portion** et/ou par **apports de référence** (AR).

Option b) : les quantités et/ou le pourcentage des apports de référence des graisses, des acides gras saturés, des sucres et du sel peuvent ou bien être exprimés par 100g/100ml **ou** uniquement par portion. Dans ce cas-là, la valeur énergétique doit être exprimée par 100g/100ml et par portion.

6.7.2. TOUS LES CHAMPS VISUEL

La valeur énergétique ainsi que tous les nutriments doivent être déclarés par 100g/100ml et doivent être suivis par les unités de mesure indiqués dans l'annexe XV. La valeur énergétique doit être présentée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal).

L'indication obligatoire par 100g/100ml pour la valeur énergétique et les nutriments peut être accompagnée par une indication par portion. L'expression par portion doit remplir 3 conditions :

- L'expression par portion/unité de consommation doit être facilement reconnaissable par le consommateur (par exemple : 1 portion = un morceau)
- La portion/unité de consommation doit être quantifiée sur l'étiquette
- Le nombre de portion/unités de consommation doit être indiqué (1l = 4 portions of 250ml)

Les apports de référence peuvent être indiqués en % pour la valeur énergétique ainsi que les nutriments. Pour les vitamines et minéraux, les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) sont à utiliser et doivent être exprimées par %.

Les nutriments obligatoires ainsi que les nutriments volontaires (article 30.1 et 30.2) doivent être exprimés dans le **même champ de vision** (article 34). La valeur énergétique ainsi que les nutriments déclarés doivent être présentés **sous forme de tableau** avec alignement des chiffres et doivent suivre l'ordre de présentation prévu à l'annexe XV. Lors d'un manque de place, les informations peuvent être exprimées **sous forme linéaire**.

Les apports de référence doivent être exprimés par 100g/100ml. En outre, la mention suivante doit être incluses à proximité immédiate des AR : « Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

7. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

7.1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce chapitre concerne l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé liées à l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions nationales liées aux tromperies.

7.2. APPLICATION

D'une manière générale, on peut diviser les allégations en 2 catégories :

Les allégations nutritionnelles qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, qu'elle fournit à un taux réduit ou accru ou qu'elle ne fournit pas, et/ou de par les nutriments, ou autres substances qu'elle contient, qu'elle contient en proportion réduite ou accrue ou qu'elle ne contient pas.

Les allégations de santé, qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé

7.3. CONDITIONS GENERALES

Les allégations nutritionnelles et de santé doivent reposer sur des preuves scientifiques généralement admises et doivent être justifiées par de telles preuves. L'exploitant du secteur alimentaire qui fait une allégation nutritionnelle ou de santé doit pouvoir justifier l'emploi de cette allégation.

L'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé n'est autorisé que si l'on peut s'attendre à ce que le consommateur moyen comprenne les effets bénéfiques exposés dans l'allégation

7.4. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES

Seules les allégations nutritionnelles suivantes sont autorisées :

▪ Faible valeur énergétique ▪ valeur énergétique réduite ▪ sans apport d'énergie, ▪ faible teneur en matière grasse, ▪ sans matière grasse, ▪ faible teneur en graisses saturées, ▪ sans graisses saturées, ▪ faible teneur en sucres, ▪ sans sucres, ▪ sans sucres ajoutés, ▪ pauvre en sel, ▪ très pauvre en sel, ▪ sans sel,	▪ source de fibres, ▪ riche en fibres, ▪ source de protéines, ▪ riche en protéines, ▪ source de [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux], ▪ riche en [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux], ▪ contient [nom du nutriment ou d'une autre substance], ▪ enrichi en [nom du nutriment], ▪ réduit en [nom du nutriment], ▪ allégé/light, naturellement / nature.

Tableau 10: Allégations nutritionnelles autorisées

Les conditions d'autorisation pour les allégations nutritionnelles énoncées ci-avant sont reprises en annexe du règlement 1924/2006/CE.

7.5. ALLÉGATIONS DE SANTÉ

Les allégations de santé ne sont autorisées que si les informations suivantes figurent sur l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, sont communiquées dans le cadre de la présentation du produit ou de la publicité faite pour celui-ci:

a) une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;

b) la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet bénéfique allégué;

c) s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question; et

d) un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive.

Il ne peut être fait référence aux effets bénéfiques généraux, non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général et le bien-être lié à la santé que si

une telle référence est accompagnée d'une allégation de santé spécifique figurant sur la liste communautaire des allégations de santé autorisées.

Cette liste communautaire des allégations de santé peut être trouvée sous le lien suivant : http://ec.europa.eu/nuhclaims/

7.6. TROMPERIES

D'une façon générale, tout message (mention, indication, désignation, appellation, représentation ou signe) induisant ou susceptible d'induire en erreur l'acheteur sur une caractéristique quelle qu'elle soit de la denrée alimentaire est interdit.

En outre un certain nombre d'interdictions sont clairement mentionnées. Ainsi, **il est interdit** :

- d'attribuer à la denrée alimentaire des effets ou propriétés qu'elle ne posséderait pas,
- de suggérer que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques,
- d'attribuer à une denrée alimentaire des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni d'évoquer ces propriétés,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire le nom de maladie ainsi que toute allusion quelle qu'elle soit à des maladies ou à des personnes atteintes de maladies,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des noms ou représentations, même stylisées d'organes ou des systèmes circulatoires et nerveux et qui sont de nature à faire croire à des effets de la denrée alimentaire sur ceux-ci,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des représentations de personnes, de vêtements ou d'appareils évoquant des professions médicales, pharmaceutiques ou de santé,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne convient pas pour un régime indiqué,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références au ministère de la Santé ou aux services, fonctionnaires, réglementations ou avis du ministère de la Santé ou à d'autres organismes actifs dans le domaine de la santé,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire des références à l'amaigrissement,
- d'utiliser dans l'étiquetage de la denrée alimentaire toute indication, qui, d'une quelconque manière, se réfère à la santé, telle que « réconfortante », « fortifiant », « énergisant », « pour votre santé », « tonique » pour des denrées alimentaires ou pour les produits consommés pour l'agrément qui contiennent de l'alcool,

- d’utiliser des allégations de nature à susciter ou à exploiter des sentiments de peur ou d’anxiété,
- d’utiliser des allégations de nature à jeter le discrédit sur des denrées alimentaires analogues ou non,
- d’utiliser des allégations se rapportant à des éléments objectifs et mesurables qui ne peuvent être justifiés,
- d’utiliser des mentions relatives à l’addition de vitamines ou de provitamines si ces substances ont été ajoutées dans un but organoleptique ou technologique,
- d’utiliser des mentions relatives à l’absence d’un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe.
- d’utiliser des références à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme si la preuve de cette allégation ne peut être fournie